

Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle und Mandelbroccoli



Zutaten:

Kalbsbrust und Füllung:

1,6kg Kalbsbrust
80g Butterschmalz
4 Brötchen v. Vortag
Rosmarin, Tymian, Majoran
200g getr. Tomaten
3 Scheiben magerer Speck
2 Eier, 2 Eigelb v. gek. Ei
Salz, Pfeffer schwarz
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

Gemüse für Sauce:

Zwiebeln, Möhren, Sellerie
200g Sahne
1/4 l Weisswein
Zahnstocher, Kochgarn

Spätzle:

800g Mehl
10 Eier
etwas Milch
12g Salz

Broccoli:

800g Broccoli
50g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die Füllung:

Die Brötchen zerbröseln, Rosmarin, Thymian und Majoran hacken und hinzugeben.

Gewässerte Tomaten kleinschneiden und Zwiebeln und Knoblauch hacken, kurz in Pfanne andünsten, Tomaten hinzufügen und Pfanneninhalt zu den Brötchen geben, gek. Eigelb stückeln, etwas Milch und die beiden Eier hinzufügen, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsbrust vom Metzger zum Füllen vorbereiten lassen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Füllung füllen. Speckscheiben andünsten und auf die Füllung legen und mit Zahnstochern oder Garn verschließen.

Im Butterschmalz auf beiden Seiten in Kasserole anbraten. In offenem Geschirr bei 220 Grad im Backofen für ca. 1 1/2 Std. braten. Gemüse in mittelgr. Stücken mitrösten, mit Wein ablöschen und saure Sahne angießen. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach Hälfte der Garzeit wenden. Sauce passieren und abschmecken.

Spätzle:

Gesiebtes Mehl mit den restlichen Zutaten zu einem sehr glatten Schaum schlagen, bis er Blasen schlägt.

Vom Spätzlebrett den darauf verteilten Teig in kochendes Wasser schaben, vorher das Brett einmal kurz mit dem Teig ins Wasser tauchen. Gegartes schwimmt oben und kann abgeschöpft werden. Sofort in kaltem Wasser abschrecken und auf Tuch legen. Zum Anrichten mit Butter schwenken.

Broccoli:

Broccoli putzen und bissfest garen.

Gehobelte Mandeln in Butter schwenken und Broccoli darin wenden.